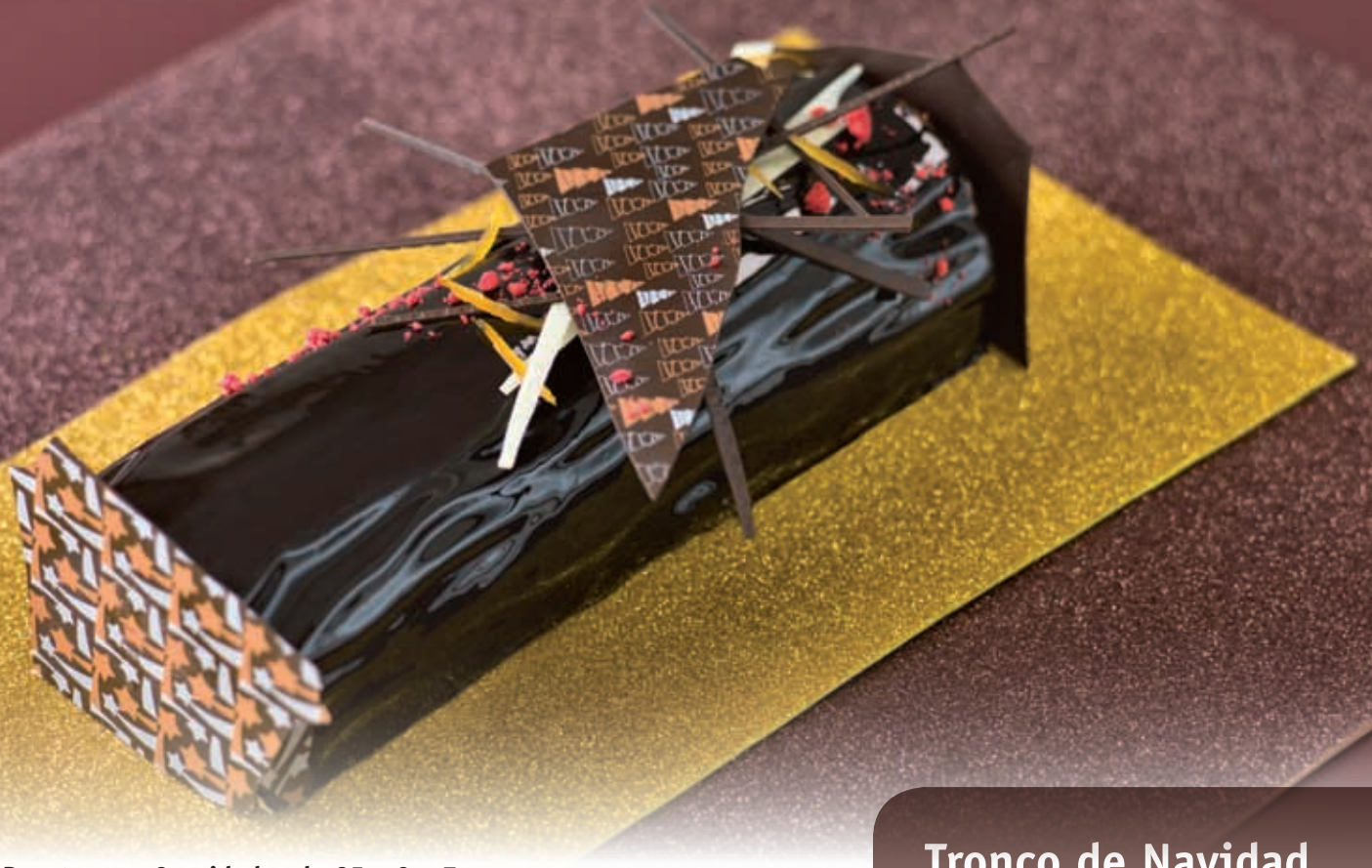




recetas



BRAUN



Receta para 2 unidades de 25 x 9 x 7 cm

Ingredientes:

Bizcocho:

- 350 g **Sacher Spezial Mix**
- 175 g **Huevo**
- 25 g **Agua**

- Mezclar todos los ingredientes.
- Batir durante 6 min. a velocidad alta.
- Realizar una plancha.
- Tª horno: 180°C.
- Tiempo cocción: 20-25 min. aprox.

Relleno de semifrío:

- 80 g **Alaska Express Crema Catalana**
- 100 g **Agua**
- 400 g **Nata semimontada**

- Diluir el Alaska Express con el agua y añadir la nata semimontada.

Relleno de fruta:

- 40 g **Alaska Express 666**
- 75 g **Agua (60°C)**
- 500 g **Confruttinatur Frambuesa**

- Disolver el Alaska Express 666 con el agua y añadir el Confruttinatur y mezclar bien.
- Llenar los moldes de media caña de 40 x 4 x 3 cm.
- Gelificar en frío.

Relleno bizcocho:

- 120 g **Bellanossa**

Decoración:

- 300 g **Spiegel Chocolate**
- 150 g **Filigranas chocolate**

- Calentar al microondas a 45-50°C, mezclar sin agitar y aplicar.

Tronco de Navidad

Modo de empleo:

- Rellenar los moldes a la mitad con el relleno de semifrío.
- Colocar en el centro 3 planchas rellenas con Bellanossa y el relleno de fruta.
- Completar con el relleno de semifrío y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Spiegel y filigranas de chocolate.



Turrón con praliné de avellana

Receta para 5 moldes de 20 x 8 cm

Ingredientes:

- | | | |
|---------|--------------------------|---|
| — 500 g | Nuss-Nougat-Creme | • Mezclar la cobertura negra previamente fundida a 40°C con el Nuss-Nougat-Creme y el maíz.
• Atemperar a 28°C mezclando bien el producto. |
| — 300 g | Cobertura negra | |
| — 100 g | Maíz tostado | |

Modo de Empleo:

- Llenar los moldes y dejar cristalizar a 17°C (durante unas horas).
- Desmoldear y decorar la superficie al gusto.

Bombones de avellana y cacao

Receta para 9 moldes de 20 x 4 cm

Ingredientes:

- | | | |
|----------|-------------------|--|
| — 1000 g | Bellanossa | • Mezclar la manteca de cacao fundida a 40°C con la Bellanossa.
• Atemperar a 25°C. |
| — 300 g | Manteca de cacao | |

Modo de Empleo:

- Llenar los moldes y dejar cristalizar a 17°C (durante unas horas).
- Desmoldear y decorar la superficie al gusto.

Turrones y bombones navideños

Bombones de praliné y dulce de leche

Receta para 10 moldes de 20 x 4 cm

Base de galleta:

- | | | |
|---------|-----------------|--|
| — 300 g | Mürbella | • Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
• Laminar.
• Cortar a la medida deseada.
• Tª cocción: 190°C.
• Tiempo cocción: 12-15 min. |
| — 120 g | Mantequilla | |
| — 30 g | Huevo | |

Relleno Praliné:

- | | | |
|---------|--------------------------|---|
| — 300 g | Nuss-Nougat-Creme | • Batir durante 4 min. hasta obtener una masa ligera. |
|---------|--------------------------|---|

Relleno Dulce de leche:

- | | | |
|---------|---------------------------------|-----------------------------------|
| — 175 g | Dulce de leche repostero | • Aplicar directamente con manga. |
|---------|---------------------------------|-----------------------------------|

Modo de Empleo:

- Rellenar los moldes con la crema Nuss-Nougat-Creme.
- Añadir con manga un fino cordón de dulce de leche repostero.
- Tapar la base del molde con la base de galleta.
- Dejar enfriar, desmoldear y decorar al gusto.



Petit delicious

Sabor Crème Brûlée

Receta para 12 unidades de 65 g

Ingredientes:

Bizcocho:

- | | |
|----------------|--|
| — 250 g Biscoo | • Mezclar todos los ingredientes. |
| — 150 g Huevo | • Batir durante 6 min. a velocidad alta. |
| — 50 g Agua | • Realizar una plancha. |
| | • Tª horno: 240°C. |
| | • Tiempo cocción: 4 min. |

Relleno:

- | | |
|----------------------|---|
| — 140 g Crème Brûlée | • Diluir la Crème Brûlée con el agua. |
| — 105 g Agua (50°C) | • Incorporar la nata líquida. |
| — 450 g Nata líquida | • Batir durante 3 min. a velocidad media. |

Decoración:

- 150 g Braungel ICE
- 50 g Cacao en polvo

Modo de Empleo:

- Llenar al completo los moldes.
- Cerrar el postre con un disco de bizcocho y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Braungel ICE y cacao en polvo.

Sabor Champagne

Receta para 12 unidades de 45 g

Ingredientes:

Bizcocho:

- | | |
|----------------|--|
| — 250 g Biscoo | • Mezclar todos los ingredientes. |
| — 150 g Huevo | • Batir durante 6 min. a velocidad alta. |
| — 50 g Agua | • Realizar una plancha. |
| | • Tª horno: 240°C. |
| | • Tiempo cocción: 4 min. |

Relleno:

- | | |
|--|--|
| — 80 g Alaska Express Neutro | • Diluir el Alaska Express Neutro con el agua, añadir el Dessert Paste Royal Marc de Champagne y finalmente la nata semimontada. |
| — 80 g Agua | |
| — 50 g Dessert Paste Royal Marc de Champagne | |
| — 400 g Nata semimontada | |

Decoración:

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| — 150 g Braungel ICE | • Calentar el Braungel ICE 45-50°C. |
| — 100 g Gold Sparkle | • Añadir el Gold Sparkle. |

Modo de Empleo:

- Llenar al completo los moldes.
- Cerrar el postre con un disco de bizcocho y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Braungel ICE y Gold Sparkle.



Sorbete 2015

Receta para 7 copas de 200 cc.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 270 g **Sorbimix**
- 500 g Agua
- 500 g **Confruttinatur Frutas del bosque**
- 65 g **Dessert Paste Royal Marc de Champagne**

- Mezclar el Sorbimix con el agua y añadir el Confruttinatur Frutas del bosque y mezclar.
- Añadir el Dessert Paste Royal Marc de Champagne y mezclar.
- Congelar.

Modo de empleo:

- Triturar antes de servir en copas.





Tarta fin de año

Receta para 2 unidades de 18 x 4,5 cm.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 400 g **Biscoao**
 - 240 g Huevo
 - 80 g Agua
- Mezclar todos los ingredientes.
 - Batir durante 6 min. a velocidad alta.
 - Realizar una plancha.
 - Tª horno: 240°C.
 - Tiempo cocción: 4 min.

Relleno interior:

- 30 g **Alaska Express Neutro**
 - 50 g Agua
 - 30 g **Dessert Paste Frutas del bosque**
 - 200 g Nata semimontada
- Diluir el Alaska Express Neutro con el agua, añadir el Dessert Paste Frutas del bosque y finalmente la nata semimontada.

Relleno exterior:

- 80 g **Alaska Express Almendra-Caramelo**
 - 100 g Agua
 - 400 g Nata semimontada
- Diluir el Alaska Express Almendra-Caramelo con el agua, añadir la nata semimontada y mezclar bien.

Decoración:

- 220 g **Spiegel Chocolate**
 - 40 g **Gold Sparkle**
- Calentar al microondas entorno 45-50°C.

Modo de empleo:

- Llenar los 2 moldes de 13 cm con el relleno interior y colocar encima un bizcocho.
- Congelar.
- Llenar los 2 moldes de 18 cm por la mitad con el relleno exterior e introducir el molde de 13 cm en su interior.
- Terminar de llenar el molde y colocar como base un bizcocho y congelar.
- Bañar con el Spiegel Chocolate y decorar con gotas de Gold Sparkle.



Roscón de Reyes

Receta para 5 roscones de 820 g.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 1000 g **Cre L**
- 80 g Cacao en polvo
- 200 g Huevo
- 200 g Mantequilla
- 250 g Agua (aprox.)
- 40 g Levadura
- 5 g **Aroma Vainilla (Combani)**
- 4 g Canela en polvo
- 300 g Cobertura negra troceada

- Mezclar todos los ingredientes y amasar.
- Tª de la masa: 25°C.
- Al final del amasado añadir la cobertura negra troceada.
- Reposar durante 10 min.

Relleno:

- 300 g **Trufibel**
- 300 g Azúcar
- 1500 g Nata

- Mezclar todos los ingredientes.
- Batir durante 4 min. aprox. a velocidad alta.

Modo de empleo:

- Formar piezas de 400 g y fermentar a 35°C con 75% de humedad hasta conseguir que las piezas desarrollen 3/4 partes de su volumen.
- Decorar por la superficie y Cocer a 215°C durante 15 minutos.
- Una vez fríos los roscones, cortar y rellenar con la trufa y decorar al gusto.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN • GRUPPE